



ارشيف

محدث



نادية

كلمات

الجمعة 1

أيار 2009

من عكار إلى عامل: توثيق للمأكولات التراثية



جوان فرشخ بجالي

السردالة والضرفية والسلموني والمورقة... كلمات قد يقرأها البعض ويعتبرها أسماء مناطق بعيدة ونائية، ولكنها ليست كذلك: إنها مأكولات لبنانية تقليدية تكاد أن تضيع وتنتسى. ولكن أتى كتاب «من عكار إلى عامل، درب الوجبات اللبنانية البطيئة»، (From Akkar to Amel: Lebanon Slow Food Trail) لمؤلفيه رامي زريق وسامي عبد الرحمن ليؤرخ تلك المأكولات ويروّج لها. الكتاب الذي استغرق التحضير له مدة سنة ونصف هو الأول من نوعه في المكتبات اللبنانية. فنادرة هي الكتب التي لا تهتم بإعطاء الوصفات وطرق تحضير الطعام، بل التي تغوص في تاريخ كل نوع من الأطعمة لمعرفة تاريخها وطرق تحضيرها، ولإطلاع القارئ على مكان تصنيعها بأعلى جودة حالياً في لبنان، مع الإشارة إلى المنتجين الذين لا يزالون يصنعون هذه المأكولات بطريقة تقليدية.





والصوم، وخصصت ثلاث «معلومات إقليمية» يحجب «بعدها» و
لائحة بالمأكولات التقليدية وحددت أشهر المناطق أو القرى التي تنتج
كلّ منها، انتقل الطلاب إلى المناطق وتعرفوا إلى منتجي تلك المأكولات،
وقدموا تقارير مفصلة عن كل منتج». تقارير الطلاب استعملت أولاً
للنشر في مجلة مؤسسة Slow Food، وفي صيف 2008 انضمت
المصورة تانيا طرابلسي إلى الفريق وبدأت الرحلات إلى مختلف
المناطق اللبنانية، لتصوير طريقة تحضير كل منتج.
الضرفية هي جبهة من حليب الماعز تنتج في الجبال العالية، مثل
منطقة بتايا في إهدن، ومن خصائص هذه الجبهة أنها توضع في جلد
الماعز. أما السردالة التي هي لبنة الماعز والتي لا تزال تصنع في قرية
الباروك في الشوف، فلها أسرارها أيضاً. أسرار كشف الكتاب عن بعض
منها حين أخبر عن الجرار التي تصنع خصيصاً لهذا الغرض في قرية
بيت شباب. أما مقالة القمح السلموني، فتعيد الأمل بطعام صحي. فهذا
القمح الذي يزرع في حام البقاع لم يتعدل جينياً ولا تُستعمل في
زراعته أي مواد سامة وما زال يحصد بالمنجل.
قراءة هذا الكتاب بمثابة تذوق لتلك الأطعمة، التي لم تخسر طابعها
وشخصيتها وطعمها في عالم المأكولات السريعة. إنه رحلة في أرجاء
لبنان البعيدة والقريبة، ووسيلة جديدة للتعرف إلى عادات المناطق
وتقاليدها. أما التصميم الحديث والديناميكي للكتاب فمريح جداً للنظر
وجاذب إلى القراءة، وخاصة أن الصور التي ترافق المقالات تصيب
الهدف تماماً فتبرز طريقة العمل بهذه المأكولات وجمال كل منها،
«وتشخص» كل طبق بصورة من يعمل في إنتاجه.
الكتاب يؤرخ تراثاً هو في خطر الاندثار بسبب العولمة والوجبات
السريعة التي دخلت قواميس المطابخ اللبنانية. لكن فهرس أسماء
العاملين في كل المناطق وهواتفهم تروج لسياحة جديدة في لبنان،
سياحة المأكولات البطيئة. فإذا بدأ قراء الكتاب بالتوجه إلى تلك القرى
وتذوق الأطعمة وشرائها، لوفروا الدعم المادي لهؤلاء المنتجين الصغار
وأكدوا انتقال التراث إلى الأجيال المقبلة. هذا الكتاب، الذي يمكن
اعتباره المرجع الأول لسياحة المأكولات سيمهد لطريق هذه السياحة.
ويبقى الأمل في أن يترجم الكتاب إلى العربية كي لا تتوسع دائرة
انتشار تلك المعلومات، وكي لا يctal الترويج للمأكولات البطيئة طبقة
ثققة معينة بل يصل إلى «أهل البلد».

مقالات ذات صلة

لبنان

عكار: النازحون الجدد لجاوزوا العتبة الـ ١٨ ألف

الاخبار

2025-03-24

لبنان

سبعة آلاف نازح سوري إلى عكار وسط تخلي المنظمة الدولية

الاخبار

2025-03-21

لبنان

محافظ عكار: 1476 عائلة نزحت من سوريا إلى عكار، خوفاً على ارواحهم،

الاخبار

2025-03-20

لبنان

موجة نزوح سوري جديد إلى سهل عكار

الاخبار

2025-03-08

الأكثر قراءة

لبنان

لبنان اشترى سيارات بـ 325 مليون دولار

الاخبار

17.03.2025

لبنان

فضلو خوري يعرض شراء انقاض الضاحية الجنوبية للنوسم بحراً: الجامعة الاميركية تستولي على املاك عاقضا

الاخبار

17.03.2025

عرب

34 شخصا بين قتيك وجريد في انفجار مهين سكني في اللاذقية

الاخبار

16.03.2025

15.03.2025

الاخبار

لبنان

جنگلات في ذكرى اغتيال والده: للحفاظ على الهوية العربية وهلم تقسيم سوريا

16.03.2025

الاخبار

مضايقات وازار

على باقي

07.03.2025

اسعد ابو حبيب

مركز، مؤسس ومدير التحرير، متوفر تحت بطاقة الطاقم الخاص بـ 2025 4 D

يتم تحديث المعلومات في 15 دقيقة - يحظر استخدام الصور لأغراض تجارية - يُحظر أي محتوى في النص، يتم نشره في 15 دقيقة

مركز | مؤسس ومدير التحرير | مدير التحرير | مدير التحرير | مدير التحرير

مركز، مؤسس ومدير التحرير، متوفر تحت بطاقة الطاقم الخاص بـ 2025 4 D

